



Boas práticas Fabricação de Alimentos e Aproveitamento Integral de Alimentos: Relato de Atividade na Operação Rondon UEPG 2017.

*Campos, M. F. S.¹; Silva, T. C.¹; Fischer, T. E.¹; Friessen, G.³; Sgarbossa, G. M.²;
Costa M. A. R.⁵; Almeida, M. M.⁴; Veber A. P.⁴.

Resumo:

As boas práticas de fabricação de alimentos contribuem para evitar riscos de contaminação alimentar, que podem ocorrer pela inadequada higienização, manipulação e uso indevido de utensílios feitos pelos manipuladores. O aproveitamento integral de alimentos evita o desperdício de recursos alimentares além de realizar economia no orçamento e melhorar a qualidade nutricional. O objetivo deste relato é apresentar os resultados de uma oficina realizada com as merendeiras e a população local do município de Barra do Jacaré – PR, durante a Operação Rondon 2017. A oficina foi realizada utilizando metodologia da problematização, com atividades interativas, dinâmicas e práticas. Ela possibilitou o aprendizado de como garantir a segurança alimentar no trabalho e no domicílio, pois a troca de experiência e a aula prática sobre o processo de manipulação correta de alimentos oportunizou às participantes conhecer como evitar a ocorrência de doenças. Neste aspecto, orientações sobre aproveitamento integral de alimentos foram também realizadas, com o objetivo alertar sobre o desperdício e as maneiras criativas para realização do aproveitamento integral de alimentos. Os objetivos de discutir e aprofundar o conhecimento das participantes sobre o tema foram atingidos pelos depoimentos e atividades práticas realizada ao término da oficina.

Palavras-chaves: segurança alimentar, operação rondon, higienização, manipuladores de alimentos, ferramentas da qualidade.

Abstract:

Food good manufacturing practices contributes to avoid risks of food contamination, which may be due to improper hygiene, handling and misuse of cook tools by cookers. The integral

¹ Discente do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa, UEPG.

² Discente do Curso Farmácia da Universidade Estadual de Ponta Grossa, UEPG.

³ Discente do Curso de Música da Universidade Estadual de Ponta Grossa, UEPG.

⁴ Docente da Universidade Estadual de Ponta Grossa, UEPG.

⁵ Docente da Universidade Estadual do Paraná, UNESPAR.

use of food avoids the waste of food resources, besides saving budget and improving nutritional quality. The aim of this report is to present the results of a workshop held with the

local school cookers and population of Barra of Jacaré - PR, during “Operation Rondon 2017”. The workshop was carried out using problematization methodology, with interactive, dynamic and practical activities. It made possible the learning of how to guarantee food safety at work and at home, because the exchange of experience and the practical lesson on the process of correct food preparation enabled the participants to know how to avoid the occurrence of diseases. In this aspect, guidelines on the integral use of foods were also carried out, alerting about the waste and the creative ways to full use of food. It was concluded that the objectives of discussing and improving the participants' knowledge on the subject were achieved by the statements and practical activities carried out at the end of the workshop.

Key-words: food Safety, operation rondon, food hygiene, Food Handlers, Quality tools.

1.0 Introdução

Para garantir a segurança alimentar, obter alimentos saudáveis e inócuos se faz necessário seguir algumas regras de boas práticas de fabricação (BPF) que são importantes ferramentas da qualidade. A legislação prevê adoção dessas boas práticas na garantia da qualidade dos produtos finais que devem ser aplicadas em todas as etapas do processamento, qualidade da matéria- prima, ingredientes, seleção de fornecedores e qualidade da água. (MACHADO, 2015)

Manipuladores de alimentos, como por exemplo, merendeiras e donas de casa, são fundamentais no processo para garantir uma alimentação saudável. Um dos fatores que contribuem para os riscos de contaminação alimentar são as higienizações inadequadas, manipulações e uso indevido de utensílios utilizados pelos manipuladores. Portanto, é de extrema importância que eles tenham o máximo de cuidado ao manusear os alimentos, para contribuírem com a preservação da qualidade dos alimentos.

Segundo Andréa Oliveira [2013]

Além de procurar vestir um uniforme dentro das condições exigidas, é indispensável que o *manipulador de alimentos* tenha a preocupação em respeitar esse conjunto de regras básicas de *higiene pessoal* para

reduzir ou, até mesmo, eliminar as possibilidades de contaminação dos alimentos durante a sua *manipulação*. Portanto, pode-se concluir que a função do manipulador de alimentos vai muito além da preocupação em oferecer pratos bonitos e saborosos, mas atinge também um importante papel social, que é o de contribuir para a preservação da qualidade dos alimentos fornecidos aos clientes do estabelecimento em que trabalha. (OLIVEIRA, 2013)

Com o aproveitamento integral de alimentos é possível evitar o desperdício de recursos alimentares além de realizar economia no orçamento e melhorar a qualidade nutricional, pois em muitos alimentos a maior parte dos nutrientes está localizada na parte que geralmente é descartada.

Segundo Vinicius Galera de Arruda (2015):

Em um levantamento de 2014, o Banco Mundial estimou que, anualmente, de um terço a um quarto dos alimentos produzidos para o consumo humano é perdido ou desperdiçado. Na América Latina, cerca de 15% dos alimentos disponíveis entram na mesma categoria. Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) apontam que o consumo humano é o segmento em que há mais desperdício, representando 28% do total. Segundo a FAO, a comida desperdiçada no varejo, que representa 17% do total perdido, poderia satisfazer as necessidades alimentícias de mais de 30 milhões de pessoas que vivem na região, o equivalente a 65% dos indivíduos que sofrem fome. Há diversas práticas para diminuir esse desperdício. A mais indicada delas, de acordo com a ONG Banco de Alimentos, é o chamado Aproveitamento Integral dos Alimentos (AIA).(ARRUDA, 2015).

A falta de orientação sobre as formas de utilizar os alimentos de forma integral é um dos grandes motivos de desperdício, além do desconhecimento de seu alto valor nutricional. As perdas podem ser causadas por inúmeros fatores, desde sua colheita até sua distribuição.

O projeto Rondon nacional nasceu em 1967 e tem como objetivo mostrar a realidade multicultural e multirracional aos universitários brasileiros. Ela é uma poderosa ferramenta de transformação e oferece a oportunidade de contribuir para o desenvolvimento social e econômico de regiões menos favorecidas do país. (WOICIECHOWSKI, 2017).

Segundo o Ministério da Defesa, o Projeto Rondon é:

Poderosa ferramenta de transformação, tanto de universitários quanto das comunidades beneficiadas, o Projeto Rondon prioriza a formação de multiplicadores entre produtores, agentes públicos, professores e lideranças locais. Com isso, permite que as ações tenham efeitos duradouros, favorecendo no longo prazo a população, a economia, o meio ambiente e a administração locais. [MINISTÉRIO DA DEFESA, 2016].

Operação Rondon UEPG segue o mesmo modelo do Projeto Rondon nacional, ocorrendo desde 2015. Em 2017, ela foi promovida pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) e teve participação de 13 instituições. Ocorreu no Norte pioneiro no período de 23 de julho a 05 de agosto, tendo ao todo participação de 240 rondonistas e contemplando 10 cidades: Jacarezinho, Siqueira Campos, Cambará, Wenceslau Braz, Santo Antônio da Platina, Barra do Jacaré, Joaquim Távora, Conselheiro Mairinck, Carlópolis e Ribeirão Claro. Cada cidade contou com a presença de dois acadêmicos e professores de duas instituições parceiras ao projeto. As atividades realizadas foram de acordo com as demandas apresentadas em cada município. (WOICIECHOWSKI, 2017).

2.0 Desenvolvimento

2.1 Atividades realizadas:

As atividades neste trabalho foram realizadas pela equipe participante da Operação Rondon 2017 que atuou no município de Barra do Jacaré no estado do Paraná. A oficina oferecida teve como rondonistas universitários da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), campus Ponta Grossa e da Universidade Estadual do Paraná (UNESPAR) campus Paranavaí e como público alvo às merendeiras e a população local, com convites à população em geral e a um grupo conduzido pelo Centro de Referência em Assistência Social (CRAS), denominado Chá-Cras.

A oficina foi dividida em quatro partes, sendo três dinâmicas e um momento teórico. As dinâmicas contaram com a participação de voluntários e com a colaboração dos participantes.

2.1.1 Dinâmica- 1:

A primeira dinâmica ocorreu como forma de descontração entre os ministrantes e os ouvintes. O objetivo desta dinâmica foi fazer com que os ouvintes percebessem sua importância na garantia da segurança alimentar de suas famílias, no seu trabalho e em seu cotidiano, para as merendeiras a dinâmica auxiliou para união do grupo.

Para a dinâmica foi solicitado que os participantes formassem duplas e colocassem as mãos sobre a da outra pessoa. Uma destas iria se comportar como guia e outra como guiada. A

pessoa que fosse guiar deveria voltar às palmas das mãos para cima, e a que fosse guiada, deveria colocar as palmas das mãos sobre as do guia. A pessoa guiada deveria permanecer de olhos fechados, e o guia deveria assegurar-se de conduzir a pessoa guiada com o máximo cuidado. [PORTAL EDUCAÇÃO SALVADOR]

Ao término da dinâmica foi perguntado ao grupo qual dos momentos ele (a) teria se sentido mais confortável e o porquê. Então, a ministrante da dinâmica realizou reflexões sobre as perguntas os incentivou sobre a sua valorização e importância.

Houve descontração no grupo, com muitas risadas e conversas. A ministrante conseguiu fazer através de palavras reflexivas com que os ouvintes percebessem como são indispensáveis na garantia da segurança alimentar, seja para suas famílias ou em seu trabalho.

2.1.2 Introdução a boas pratica na fabricação dos alimentos

Foi realizada uma introdução do assunto para merendeiras escolares e a população local, a qual foi executada com uma apresentação de slides com parâmetros e orientações sobre boas práticas na fabricação dos alimentos com discussões entre o apresentador e os ouvintes. Os tópicos abordados foram sobre a definição de boas práticas, perigos e meios de contaminação, condições ótimas de desenvolvimento microbiano, como temperatura e tempo de exposição, contaminação cruzada e higienização inadequada de manipuladores, equipamentos e utensílios utilizados na preparação dos alimentos, foi comentado também sobre os sintomas de contaminação e sobre a gravidade de suas patologias.

A apresentação de slides veio acompanhada de muitas trocas de experiências e conversas. Muitos ouvintes foram participativos e relataram suas experiências. Foi observado que “a teoria era bem diferente da prática” realizada na cidade. As pessoas da cidade eram muito leigas no assunto e algumas merendeiras até admitiram que tinham o conhecimento das regras de boas práticas, mas que por hábito não as cumprem na maioria dos casos, pois estas demandam um tempo maior de execução.

2.1.3 Dinâmica 2 - Você sabe lavar as mãos de maneira correta?

Para essa dinâmica foi solicitado dois voluntários para demonstrar a lavagem correta das mãos. Os voluntários foram vendados e ficaram aguardando o momento da demonstração, onde ao invés de sabão houve a utilização de tinta.

Em ambos os casos, a limpeza das mãos foi realizada de maneira insatisfatória e inadequada, concluindo que seus métodos de limpeza eram insuficientes. As ministrantes da dinâmica fizeram colocações e demonstraram as formas corretas de higienização. Foi ressaltada também a importância da higienização pessoal na produção de alimentos visando a sua manipulação correta para que estes sejam seguros, evitando assim, a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Figura 1: Você sabe lavar as mãos de maneira correta?



Fonte: Chá Cras – Barra do Jacaré - PR.

2.1.4 Dinâmica 3 - Bolo

A dinâmica exigiu dois voluntários. O seu objetivo foi demonstrar na prática o aproveitamento integral das matérias primas com um alimento de fácil preparo. Os voluntários receberam uma receita de bolo de laranja com casca para seguirem e realizarem sua preparação.

Esta dinâmica foi bem interessante, pois os participantes não estavam confiantes que o bolo teria as características já conhecidas, por causa da utilização da casca de laranja em sua formulação. Ao finalizarem a receita, o grupo realizou a degustação do bolo e ocorreram diversos comentários, destacando o aroma e o sabor pronunciado que a utilização integral da laranja ofereceu ao produto final. Percebeu-se que a receita excedeu as expectativas dos participantes a qual foi elogiada e aprovada.

Figura 2: Preparação do bolo



Fonte: Chá Cras – Barra do Jacaré - PR.



2.2. Finalização da oficina

Foram tardes muito divertidas acompanhadas de muitas trocas de experiências e conversas. As merendeiras relataram que já haviam tido contato com o tema apresentado e que a oficina reforçou o seu aprendizado sobre o assunto. Para a população local, o tema abordado foi novidade. Ocorreram muitas conversas, relatos do cotidiano, trocas de receitas com alimentos utilizados integralmente e a curiosidade sobre os alimentos que poderiam ser, a partir de agora, implementadas em sua alimentação.

Ao final da oficina, elas parabenizaram os ministrantes, agradeceram ao Projeto Rondon e realizaram relatos posteriores com publicações em redes sociais acompanhadas de textos e de imagens.

Figura 3: Relatos da oficina, postados em rede social

██████████ Valeu a pena parabéns a equipe rondom pelo exelente trabalho em nossa cidade

██████████ Foi muito gratificante passar a tarde com Vcs meninas e tbm com a equipe do projeto RONDON, amei já fiz até o bolo que aprendemos, delíciaaaaaa, parabéns ██████████ Vc foi ótima!

Fonte: Facebook

Figura 4: Relato realizado dias após a oficina



Fonte: Facebook

3.0 Conclusão

A oficina veio acompanhada de muitas trocas de experiências e conversas. Em muitos momentos percebeu-se que a prática realizada no município estava relativamente distante do que foi abordado na oficina. A falta de orientação sobre as formas de utilizar os alimentos de forma integral é um dos grandes motivos de desperdício, onde foi observado que a oficina atingiu seu objetivo de conscientização da população sobre evitar o seu desperdício e garantir a segurança alimentar em suas famílias, no seu trabalho e em seu cotidiano.

As dinâmicas e os momentos teóricos foram importantes para que as pessoas percebessem que a limpeza e a higienização que elas realizavam em suas mãos e nos alimentos não era adequada e, portanto podem ser fatores resultantes em contaminações, que por consequência podem vir a desencadear uma série de patologias, oferecendo risco à população envolvida.

A Operação Rondon é importante para levar conhecimentos à população de forma dinâmica e interativa, como observado nas oficinas, se mostrando necessário, pois aumentam a experiência e conscientização sobre assuntos essenciais para o cotidiano da população, além de proporcionar experiência aos públicos envolvidos. A partir desse trabalho é possível também pensar em novos temas para futuras oficinas sempre objetivando aperfeiçoamentos e

novas dinâmicas, que enfatizem a importância da alimentação saudável e segura e de práticas que evitem o desperdício dos alimentos.

4.0 Referências:

ARRUDA, V. G; BERBERT, S. Saiba como o aproveitamento integral de alimentos pode reduzir desperdício. **Revista Globo rural**, 2015. Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/vida-na-fazenda/receitas/noticia/2015/04/saiba-como-o-aproveitamento-integral-de-alimentos-pode-reduzir-desperdicio>>.html. Acesso em: 13 Set 2017.

MACHADO, R. L. P; DUTRA, A. S; PINTO, M. S. V. Boas práticas de fabricação (BPF). **Embrapa Agroindústria de Alimentos**, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em:<<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf>>. Acesso em: 14 Set 2017.

MINISTÉRIO DA DEFESA. **Projeto Rondon**. Disponível em: <<http://www.defesa.gov.br/programas-sociais/projeto-rondon>>. Acesso em: 16 Set 2017.

OLIVEIRA, A. **Manipuladores de alimentos: regras de higiene pessoal**. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/cursogastronomiasegurancaalimentar/artigos/manipuladores-de-alimentos-regras-de-higiene-pessoal>>. Acesso em: 13 Set. 2017.

PORTAL EDUCAÇÃO SALVADOR. **Dinâmicas**. Disponível em: <<http://www.portal.educacao.salvador.ba.gov.br/site/documentos/espaco-virtual/espaco-jornada-pedagogica/dinamicas-de-grupo/dinamicas-de-grupo-III.pdf>>. Acesso em: 14 Set 2017.

WOICIECHOWSKI, M. Inscrições para Operação Rondon 2017. Disponível em: <<http://portal.uepg.br/noticias.php?id=10523>>. Acesso em: 14 set 2017.